32e Année. — Tome LXII N° 1604 Paris, 26 Mars 1925

REVUE DE VITICULTURE

BLE INSUFFISANT, VIN SURABONDANT

Nous trouvons notre bon vin de coteaux méridionaux bien amer, vu les prix ridicules qui nous en sont offerts. Et pourtant et malgré la levée de gobelets que se jettent à la face hybrideurs et anti-hybrideurs (voir *Revue de Viticulture* des 19, 26 février et 12 mars), nous persistons à boire « ce bon vin amer dans notre gobelet de folie », tel Don Quichotte, ainsi que l'a représenté feu de Vogüé, dans son étude sur ce personnage immortel, Mais cependant, nous n'irons pas jusqu'à nous battre contre les ailes de moulins à vent (excellent cru, comme chacun sait, et que les hybrideurs rêvent de remplacer un jour). Notre idéal ne va pas jusqu'à la chimère dont nous sommes éloignés par la poignante réalité du pain quotidien.

Si cela continue, et les hybrides aidant, tout le territoire de la France sera transformé en un vaste vignoble, et en un immense dépôt de Bercy — lequel n'aura aucun débouché à l'étranger. Le pauvre bougre pourra alors s'offrir un litre de pinard à deux sous, mais il lui faudra plus de deux francs, pour acheter un kilo de pain.

Quel est le remède à cette situation ? Il y en plusieurs que nous avons signalés dans notre article de la *Revue de Viticulture* du 5 février, sur la politique du vin. Mais pris séparément, ils sont incapables d'apporter une solution immédiate à la crise. Ils forment un tout qui, relativement à la politique du vin en honneur jusqu'à ce jour, peut se résumer dans la formule suivante : *faire tout le contraire de ce qui a été fait jusqu'ici.* Car tout le monde, producteurs, hybrideurs compris et négociants sont au moins d'accord sur ce point, que la politique du vin suivie jusqu'à maintenant est un véritable défi au bon sens, à la logique et à la justice (agriculture sacrifiée à l'industrie, viticulture française ruinée par la viticulture étrangère, droits sur nos transports de vins indigènes, surélevés, etc., etc.). Beaucoup de mesures que nous préconisons, à la lueur des faits économiques paradoxaux du jour, sont, il n'en faut pas douter, d'ordre gouvernemental. Elles sont tellement complexes et fonctions l'une de l'autre — avec incidences sur l'industrie et le commerce — qu'il serait peut-être nécessaire d'adjoindre le plus tôt possible, au Ministre de l'Agriculture — débordé par la question du blé — un Sous-Secrétaire d'Etat à la viticulture, chargé d'examiner tout le problème dans son ensemble, c'est-à-dire en synthèse après en avoir centralisé tous les éléments analytiques.

Mais de grâce, qu'on ne mette pas là, le n'importe-qui, du n'importe où.

Il faut choisir la compétence, soustraite à toute influence de la politique pure, et ne connaissant que l'économique. Il n'est pas difficile de trouver l'*ecce homo* au sein de cette énergique Confédération Générale des Vignerons — qui depuis longtemps a fait ses preuves — et qui resterait le Conseil de son délégué, Sous-Secrétaire d'Etat à la viticulture.

Parmi toutes les mesures concomittantes que nous jugeons nécessaires immédiatement, celle que nous soutenons être la plus utile est la limitation des plantations de vignes en France et aux colonies.

Nous le répétons, les terres à blé sont de plus en plus abandonnées en faveur de la culture de la vigne et en particulier des hybrides qui deviennent miraculeux, comme rendement, dans les bonnes terres d'alluvions. On objecte que l'abandon du blé provient du manque de main-d'œuvre, en même temps que de sa cherté et que le prix offert, à un moment donné, du quintal de blé, était peu encourageant. Cela est vrai. La question de main-d'œuvre insuffisante domine dans toutes les cultures, quelles qu'elles soient. Elle est préoccupante au plus haut point. Et nous assistons — toujours le paradoxe, en honneur ! — aux encouragements officiels faits à la jeunesse française pour se rendre au Maroc et en Tunisie, pays qui sont en train de devenir superviticulteurs !

D'aucuns ont préconisé le cinéma à la campagne pour retenir jeunes gens et jeunes filles. C'est là un moyen puéril.

Le seul moyen de retenir le paysan et de le faire revenir à la culture rémunératrice du blé est de le gratifier d'exonération d'impôts fonciers et de primes à la production.

Par contre, il y a lieu de l'empêcher de planter de nouvelles vignes, du moins dans les terres propres à la culture du blé.

La France, dans son ensemble, offre la polyculture la plus variée qui faisait l'admiration et l'envie des nations étrangères. Mais chaque région avait sa culture dominante propre. Pendant des siècles, la Limagne, par exemple, n'a fait que du blé, des betteraves, des pommes de terre et des céréales. Maintenant, elle a des vignobles qui ont la prétention de vouloir rivaliser avec ceux du Languedoc. C'est un non-sens économique qui ne doit pas subsister.

Afin de remédier à la pénurie des greniers à blé de Rome, que ceux d'Afrique ne pouvaient plus alimenter, l'empereur Claude décréta que dans la province narbonnaise, un pied de vigne sur deux serait arraché et qu'il serait planté du blé. Certes, cet édit ne peut être renouvelé dix neuf cents ans après, dans la province narbonnaise actuelle qui comporte les départements les plus grands producteurs de bons vins. Notre Languedoc ne peut que planter et vivre de la vigne. Mais, en dehors de la Bourgogne, de la Gironde, de la Champagne et des bords de la Loire qui ont consacré leur vieille renommée par la production de grands crus, la réglementation des plantations de vignes s'impose, à brève échéance, dans toutes les autres régions de France où le blé doit revenir en honneur. Il y va du salut de notre pays et de l'intérêt bien compris de nos agriculteurs.

L'Espagne — notre sérieuse concurrente en viticulture — vient de limiter ses plantations de vignes. A plus forte raison, la France doit prendre cette mesure qui peut heurter certains intérêts particuliers, mais qui n'a en vue que l'intérêt général de notre pays.

C. VILLEMAIN,
Propriétaire Viticulteur.

RECHERCHES SUR LES DEPERISSEMENTS DE CERTAINS HYBRIDES GREFFES (1)

Influence du sujet. — On sait que le Rupestris du Lot, lorsqu'il n'est pas planté dans un sol profond, et que ses racines plongeantes sont gênées, pour pénétrer dans les couches inférieures, expose à la sécheresse les greffons qu'il porte.

En dehors de toute question d'affinité botanique, il est possible que le bon comportement de beaucoup d'hybrides, sur porte-greffes Franco-Américains, et sur hybrides de Berlandieri, soit dû, tout au moins en partie, à la bonne résistance à la sécheresse de ce groupe de porte-greffes.

Les différences que présentent les porte-greffes au point de vue de leur aptitude à puiser dans le sol, l'eau et les sels nutritifs, ont une importance primordiale. L'aptitude d'un porte-greffe à puiser l'eau dans le sol varie avec le géotropisme de ses racines. Les porte-greffes à racines plongeantes permettent généralement à la vigne de mieux résister à la sécheresse, lorsque le sous-sol se laisse pénétrer par elles. Il se peut qu'un porte-greffe à racines plongeantes, mais dont les vaisseaux du bois ont un faible diamètre (c'est le cas du Rupestris), puisse assurer une alimentation régulière en eau, dans un milieu sec, lorsque les besoins en eau sont normaux, mais ne puisse pas envoyer aux feuilles une quantité d'eau suffisante en temps voulu, lorsque la transpiration devient brusquement excessive, par suite d'un fort vent ou d'une insolation très intense.

Il est probable que les radicelles des différents porte-greffes opposent des résistances variables au mycélium des champignons endotrophiques et par corrélation il en résulte des résistances variables de ces porte-greffes à la sécheresse du sol.

Les porte-greffes franco-américains semblent avoir hérité des viniferas qui ont servi à les obtenir une aptitude particulièrement élevée pour l'utilisation des réserves d'eau du sol. L'hybridation en elle-même, qui communique aux hybrides une rusticité plus grande qu'à leurs parents, a joué peut-être un rôle. Le Phylloxéra vient annihiler en partie, dans certains cas, les capacités fonctionnelles de ces porte-greffes. Le Chasselas × Berlandieri 41 B paraît très bien résister au Phylloxéra, mais 93-5, les Aramon × Rupestris et 1202

(1) Voir Revue n° 1.603, page 221.

faiblissent dans certaines régions. On sent comme ce point de la question est déjà en lui-même fort complexe.

Influence du greffon. — En étudiant la structure anatomique des feuilles de divers hybrides, j'avais été frappé par ce fait que le nombre des stomates de la face inférieure des feuilles était nettement plus élevé chez les producteurs directs que chez les viniferas. C'est ainsi par exemple que dans le champ du microscope, j'ai trouvé, pour des feuilles de même âge, sur des fragments d'épiderme prélevés au même endroit de ces feuilles, les nombres moyens de stomates suivants :

Viniferas		Hybrides	
Mauzac	6	Seibel 2003	11
Morterille	4	— 4995	12
Chasselas	4	— 5412	11
Semillon	6	— 4986	11
		Malègue 829-6	8
		Seibel 1020	13
		Couderc 7120	12

Dans une étude sur les « Variations de la Résistance des vignes au Mildiou », MM. L. Ravaz et S. Obiedoff (1) ont montré aussi en comparant plusieurs vignes françaises, américaines, et hybrides, que par unité de surface, les stomates sont beaucoup plus nombreux, sur les vignes américaines et leurs hybrides que sur les vignes européennes du Midi.

D'autre part, j'ai observé dans différentes régions de la France, et pendant plusieurs années, que les hybrides directs ou greffés semblaient plus sensibles au grillage que les viniferas. Pour ces raisons, j'avais primitivement supposé que les feuilles d'hybrides devaient avoir une transpiration plus élevée que celle des viniferas et qu'il pouvait y avoir une corrélation entre les phénomènes de dessiccation que j'étudiais et une transpiration excessive.

J'ai effectué un grand nombre de mesures de transpiration sur des feuilles détachées aussi analogues que possible, mais appartenant à divers cépages, viniferas, hybrides bons greffons, et mauvais greffons. Je ne saurais faire état des résultats obtenus, à cause d'un certain nombre de contradictions. Cependant, de l'ensemble de ces mesures, il semble résulter que d'une façon générale et contrairement à ce que je supposais, les hybrides ont normalement une transpiration moins importante que celle des viniferas, malgré leur plus grand nombre de stomates. L'étude anatomique comparée des sarments de plusieurs hybrides et de divers viniferas est favorable à cette opinion, car la surface totale de l'appareil conducteur ligneux n'est pas plus grande chez les uns que chez les autres, malgré qu'il y ait un plus grand nombre de vaisseaux chez les hybrides que chez les viniferas. Cela tient à ce que, d'une façon générale, les hybrides ont des vaisseaux ligneux à diamètre plus faible que celui des vaisseaux des viniferas. Il y a des exceptions, et Seibel 4986 est un exemple de ces exceptions.

(1) *Progrès agricole et viticole*, Montpellier, n° 19, 7 mai 1906.

La vitesse d'ascension de l'eau dans un tube capillaire, augmentant avec le carré du diamètre, on conçoit que la vitesse d'ascension de la sève brute sera généralement plus faible chez les hybrides que chez les vignes européennes. Elle pourra être insuffisante quand la transpiration sera particulièrement intense. On peut s'expliquer ainsi en partie les cas plus fréquents de grillage et de folletage chez certains hybrides que chez les viniferas lorsque le soleil est trop ardent, ou le vent trop fort.

Pour quelques hybrides, c'est l'épaisseur plus grande de leurs feuilles, la faible proportion du tissu lacuneux par rapport au tissu palissadique, le faible volume des méats du tissu lacuneux, qui peuvent expliquer leur transpiration normalement réduite malgré leur grand nombre de stomates.

Pour d'autres, c'est peut-être une concentration plus grande du suc cellulaire qui intervient.

J'ai déterminé par la cryoscopie, en prenant les précautions d'usage, le point de congélation du suc cellulaire de pampres appartenant à des cépages différents. Les pampres choisis avaient le même âge, le même nombre de feuilles et les cépages se trouvaient côte à côte dans des conditions aussi identiques que possible.

Voici les résultats que j'ai obtenus :

a) Folle blanche (cultivée directement)	— 1° 650	Riparia	— 1° 920
b) Picpoul	— 1° 235	Seibel 5213 (direct)	— 1° 330
c) Chenin greffé sur Rupestris	— 1° 00	Rupestris (direct)	— 1° 11

Dans ces trois cas, le point de congélation du suc cellulaire des viniferas (Folle Blanche, Picpoul, Chenin) a été plus faible que celui des vignes américaines ou de l'hybride étudié. Dans ces trois cas, par conséquent, le suc cellulaire des vignes américaines a été plus concentré que celui des viniferas. Je me garderai bien de généraliser de pareils résultats.

Il est intéressant de rapprocher des chiffres fournis par la cryoscopie du suc des pampres, les analyses comparatives du moût des vignes européennes et de celui des vignes américaines et hybrides. La richesse en acides organiques, matière colorante, extrait sec, cendres, des moûts des cépages américains et hybrides est, d'une façon générale, bien plus grande que celle des vignes européennes.

Comme dans tous les organes d'une même plante, l'équilibre osmotique tend toujours à s'établir, je vois dans cette différence un argument en faveur de l'idée que j'émettais précédemment avec quelques réserves, à savoir que le suc cellulaire des vignes américaines et hybrides est en général plus concentré que celui des vignes européennes. Cette concentration, normalement élevée du suc cellulaire, doit être favorable à l'émission des thylles dans certains cas. Elle peut fournir une explication de la résistance des vignes américaines au froid, et elle entre peut-être en ligne de compte pour ce qui est de la résistance de ces vignes américaines aux maladies cryptogamiques.

Beaucoup d'hybrides produisent un nombre de grappes plus élevé que celui que comporterait leur vigueur, et les résultats sont mauvais au bout de quelques années, si une taille bien appropriée et des fumures suffisantes n'interviennent pas. Ce déséquilibre entre la fructification et la végétation joue nécessairement un rôle dans les cas de dépérissement que j'étudie. Son influence est surtout grande, dans les climats chauds et secs qui favorisent à la fois fructification et dessication.

Influence du greffage. — L'influence du bourrelet sur la nutrition des plantes greffées a été étudiée par différents auteurs. Pour la vigne, je citerai notamment MM. Viala et Ravaz, le docteur A. Tompa de Kis-Borosnyo et Daniel.

L'étude anatomique de plusieurs bourrelets de greffe m'a montré que, comme l'a indiqué M. Daniel (1), il y a au niveau de la soudure prédominance des parenchymes et réduction relative correspondante du tissu conducteur. Il y a de plus un « enchevêtrement remarquable des tissus conducteurs, d'où résulte un allongement plus ou moins considérable du chemin à parcourir par les sèves, et de plus le remplacement des tubes directs par des formations à calibre inégal, tantôt large, tantôt étroit ».

Cette réduction du tissu conducteur et ces modifications dans la longueur et le diamètre des vaisseaux du bois, sont de nature à aggraver dans une certaine mesure la pénurie d'eau, pour le greffon. Les modifications constatées dans le tissu libérien peuvent, peut-être, gêner la migration des matières élaborées et aider par suite à provoquer la turgescence des cellules ligneuses donnant naissance aux thylles. Cependant, on ne saurait considérer comme causes déterminantes ces modifications, puisqu'on les rencontre sur les greffes qui ne dépérissent pas comme sur celles qui dépérissent.

Influence de l'affinité. — Ce mot, bien vague, que la pratique a adopté pour indiquer le manque d'harmonie constaté dans certains cas entre sujet et greffon, cache l'ignorance des faits.

On avait attaché une grande importance à cette question de l'affinité dès le début du greffage des vignes européennes sur vignes américaines après la crise phylloxérique. Pour l'étudier, plusieurs champs d'expériences avaient été établis. Plus tard, on considéra l'affinité comme secondaire, l'adaptation du porte-greffe au sol jouant le rôle principal. En ce qui concerne le greffage des hybrides, la question de l'affinité est primordiale.

Même dans la terre argilo-siliceuse, riche et fraîche dont j'ai parlé et dans laquelle 1020 sur Rupestris ne se dessèche, ni se thyllose, ce cépage n'est pas très vigoureux. Le porte-greffe souffre de la présence de son greffon. La preuve m'en a été fournie par l'examen de l'appareil radiculaire. Dans le courant de l'été, en juillet, août, j'ai toujours rencontré, sur les souches de Seibel 1020, 2003, 5163, qui présentaient les caractères de la « thyllose » ou du moins de la première manifestation, traduite par la dessication des feuilles, un appareil radiculaire dont les radicelles étaient pour la plupart très

(1) Lucien Daniel. La Question phylloxérique (*Le Greffage et la crise viticole*, Féret et Fils, Bordeaux, 1908).

brunes et envahies par le mycelium des champignons endophytes. On ne trouve pas habituellement sur ces souches, les radicelles blanches et poussant vigoureusement que l'on trouve sur les souches saines.

Dans les cas graves, et j'ai pu notamment m'en rendre compte sur les souches de 1020 greffées sur Rupestris, qui m'ont servi à étudier la marche de l'apparition anormale de thylles et dont j'ai décrit le dépérissement au début de ce travail, les grosses racines présentent un grand nombre de cellules brunies, dans la zone corticale, les rayons médullaires et les fibres ligneuses, sans cependant que le mycelium de l'endophyte se rencontre en dehors des radicelles. Il y a très probablement une relation entre ces altérations de l'appareil radiculaire et le rabougrissement, le court-noué de ces souches.

En laissant développer les rejets du porte-greffe, sur des souches de 1020 greffé sur Rupestris et sur 3309, et sur des 5163 greffés sur 3309, j'ai pu constater une amélioration très nette dans l'état de l'appareil radiculaire.

J'ai provigné des souches partiellement desséchées de 1020 et de 5163, greffés. Lorsqu'au bout de trois ans le provin est bien enraciné, sans qu'il soit sevré de la souche mère, il ne se dessèche pas ou ne se dessèche que très peu alors que la souche mère greffée, se dessèche.

Les racines directes du provin compensent pour lui l'insuffisance de l'appareil radiculaire du porte-greffe.

En 1921, sur des souches dépérissantes de 1020 greffé sur Rupestris et sur 3309, j'ai limité le greffon à 2 ou 3 pousses dans certains cas, à 10 et 12 pousses dans d'autres. Sur toutes les souches, voisines les unes des autres, j'ai laissé se développer en même temps de nombreux rejets du porte-greffe, Rupestris ou 3309. Avec 2 ou 3 pousses de 1020, je n'ai eu ni dessication, ni formation anormale de thylles, au niveau du bourrelet, et avec 10 ou 12 pousses, j'ai eu et dessiccation et formation anormale de thylles, cela malgré que le porte-greffe soit alimenté par ses propres rejets.

Je m'explique ces résultats de la façon suivante : les rejets du porte-greffe permettent une certaine amélioration de l'appareil radiculaire, favorisent le développement de radicelles saines, mais malgré cela, étant donné l'altération déjà existante des grosses racines, étant donné que les rejets attirent à eux la plus grande partie de la sève brute, l'alimentation en eau est insuffisante pour assurer le développement normal de 10 ou 12 rameaux du greffon, tandis qu'elle suffit pour assurer celui de 2 ou 3 pousses.

La pénurie d'eau dans le greffon, par suite de l'altération de l'appareil radiculaire, chez le 1020 greffé sur Rupestris, a pour conséquence une concentration du suc cellulaire de ce greffon. J'ai déterminé par la cryoscopie le point de congélation du suc cellulaire du greffon et du sujet chez le 1020 greffé sur Rupestris du Lot et aussi chez le 157 Gaillard Girerd et le Chenin de la Loire greffés également sur Rupestris du Lot. Une longue expérience a montré que Gaillard Girerd et Chenin se comportaient bien sur ce porte-greffe. Pour le greffon et le sujet, j'ai prélevé des pampres aussi identiques que possible, non sulfatés et ayant le même nombre de feuilles. Les pampres des greffons étaient des gourmands ayant poussé aussi près que possible du bourrelet de soudure.

Ceux du porte-greffe étaient des rejets, ayant poussé également très près du bourrelet.

Voici les points de congélation obtenus, le 5 août 1924, un peu avant la véraison des cépages étudiés.

	Point de congélation du suc cellulaire du greffon	Point de congélation du suc cellulaire du porte-greffe (Rupestris)
	—	—
1° 1020 sur Rupestris (mauvais greffon).....	— 1° 175	— 1° 000
2° Chenin greffé sur Rupestris (bon greffon).....	— 1° 000	— 1° 080
3° 157 Girerd greffé sur Rupestris (bon greffon)..	— 1° 200	— 1° 280

Ces résultats montrent que la concentration du suc cellulaire est plus élevée dans le porte-greffe que dans le greffon, chez les bons greffons, et que le contraire a lieu chez le 1020, mauvais greffon.

Il s'agit d'un 1020 sur Rupestris planté en milieu très favorable et qui n'était nullement desséché le 5 août.

On conçoit que cette concentration du suc cellulaire du greffon puisse être une circonstance favorable à la production anormale de thylles dans ce greffon.

J'ai refait les mêmes mesures cryoscopiques le 16 septembre. Les souches de 1020 et de 157 Girerd étaient prêtes à vendanger, la maturité complète. La souche de 1020 était particulièrement chargée.

Voici les résultats obtenus :

	Point de congélation du suc cellulaire du greffon	Point de congélation du suc cellulaire du sujet
	—	—
1020, Rupestris.....	— 1° 22	— 1° 24
157, Rupestris.....	— 1° 34	— 1° 49

Les phénomènes de migration de diverses substances (acides organiques, sucres) vers les grappes qui accompagnent la maturation, peuvent expliquer la divergence entre ces derniers chiffres et les précédents. Il est intéressant au point de vue physiologique de relever ce fait, qu'à la date du 5 août, chez des souches normales en bon état, de Chenin et de 157 Girerd, le suc cellulaire du greffon est moins concentré que celui du porte-greffe. Comme pour assurer l'arrivée de l'eau à l'extrémité des pampres, le contenu cellulaire de ceux-ci doit avoir un pouvoir osmotique plus élevé que celui du sujet, on est amené à conclure que le pouvoir osmotique d'un organe n'est pas toujours entièrement traduit par la cryoscopie, n'est pas uniquement dû aux substances solubles qu'il renferme, et que les colloïdes cellulaires doivent probablement jouer un rôle, au point de vue du pouvoir osmotique et de l'ascension de l'eau (1).

(1) Maquenne a fourni une autre explication en ce qui concerne la betterave. Il fait remarquer que pour cette plante, les pressions relatives aux racines sont un peu supérieures à celles qui correspondent aux feuilles, ceci pour une même température. Il ajoute que les feuilles de la betterave sont pendant le jour à une température constamment plus élevée que celle de sa racine, et il pense qu'à cause de cette différence de température, la pression osmotique dans les feuilles est bien souvent supérieure à celle des racines.

Dans les cas de non affinité, le porte-greffe exerce lui aussi une action sur le greffon, provoque un trouble physiologique dans ce greffon, qui dans certains cas (Seibel 1020, 2003, etc. greffés sur Rupestris) se traduit par la production anormale de thylles dans les vaisseaux ligneux.

Il n'y a production anormale de thylles, « thyllose », que pour certains greffons et certains porte-greffes, et lorsque le greffon a souffert d'une pénurie d'eau.

Si certaines conditions de sol ou de climat font que malgré les altérations de l'appareil radiculaire, conséquence du manque d'affinité, le greffon ne souffre pas du manque d'eau, non seulement il n'y a pas dessication des feuilles, mais encore il n'y a pas production anormale de thylles. Alors, comme cela arrive si fréquemment pour les viniferas, l'adaptation prime l'affinité.

Sur les hybrides greffés et thyllosés, M. Ravaz a trouvé à Montpellier une production anormale de thylles, aux points d'union des sarments d'un an et des coursons ou longs bois qui les portent.

Personnellement, dans la région toulousaine, je n'en ai rencontré qu'au niveau du bourrelet.

(*A suivre.*)

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse.

PRODUCTEURS DIRECTS ET LEVURAGE

M. de Fournas continue à vanter les mérites des P. D. et il estime louable la production de 300 hectos à l'hectare de ces hybrides qu'il estime lui-même être sans bouquet, sève, race, ni saveur.

Sa production de 3.000 hectos en dix hectares aura pour conséquence de ruiner cent hectares de terrains plantés en vignes à parfums, produisant 30 hectos par hectare et du même coup les cinquante vignerons vivant sur ces sols improductifs pour d'autres cultures.

Et il s'étonne que ces vignerons protestent contre cette invasion de piquettes.

J'ai eu l'occasion de goûter plusieurs des produits qu'il énumère : 5455, 71.20, 4613, 5409, 2986, etc., et d'autres aussi ; les moins mauvais sont plats et neutres, les autres ont les odeurs répugnantes du Lincecumii ou du Riparia, ou les Punaises (opinion de M. de Fournas) du Noah ou le Fox de divers autres. Tous ces mélanges même levurés resteront toujours des produits ne méritant pas le nom de vin.

Le levurage est très intéressant, les essais répétés sur des cépages français à faible parfum ont montré que si les levures ont une action très favorable pour activer les fermentations, elles sont sans action réelle ni durable sur les parfums, lorsqu'il y a une petite action très légère (ce qui se comprend étant donné la proportion infiniment faible de produits odorants

ajoutés aux vins ou vendanges). Cet effet n'est plus perceptible dès le second soutirage en cas de fermentation en récipients imperméables, comme les citernes en ciment, et dès le premier soutirage en fermentation en barrique.

Le levurage ne donne jamais une neutralisation des odeurs propres aux cépages mis en œuvre et il n'ajoute rien aux cépages sans parfums. Le jour où les hybrideurs voudront chercher autre chose que la grosse quantité et s'orienter vers les cépages de bons goûts, ils auront le choix parmi les Américains sans odeur répugnante ; il y en a, je citerai notamment le Rupestris. Et en les mariant avec nos fins et délicats Pineaux, Gamays, Cots ou Auxerrois, Sauvignons, etc., etc., sans parler de la miraculeuse Folle Blanche des Charentes, ils réaliseront des Hybrides de qualité.

Pour guider leur choix, ils ont un moyen très simple, ils n'auront qu'à distiller des feuilles des cépages à essayer, et ils s'apercevront que les hydrolats, ainsi obtenus, correspondent d'une façon très nette et très précise avec les odeurs des vins et des eaux-de-vie des cépages mis en expérience.

L'Hybridation est donc à reprendre dans le sens où les obtenteurs de fruits l'ont dirigée avec succès, mais en abandonnant le seul but recherché jusqu'ici en viticulture : la grosse production.

En ce qui concerne l'invitation à aller me faire exorciser par l'aimable M. Coulondre, à coup de litres de P. D., je la décline complètement ; nous savons que les cérémonies d'exorcisation étaient sous le régime de l'inquisition, précédées de supplices destinés à chasser le mauvais esprit du corps des patients, et un des supplices les plus employés était celui de l'eau ingurgitée de force au supplicié ; le supplice de l'eau passe encore, mais le supplice des Producteurs Directs ! non merci, M. de Fournas ! j'en ai assez goûté et je n'ai pas envie de recommencer ; si j'ai le désir de me suicider par excès de boisson, je choisirai à l'imitation du duc de Clarence, non point du Malvoisie, puisqu'il n'en existe plus, mais un bon tonneau de Muscat de Lunel que M. Coulondre connaît bien, et fait si aimablement savourer à ses convives.

LABERGERIE.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1925 (H. A.). — Alcools de raisins et alcools de pommes. — Accord intervenu entre les viticulteurs du Midi et les cidriers sur le contingentement des deux principales productions d'alcools naturels : pomme et raisin et sur le texte de loi qui servira de base à la discussion du statut définitif de l'alcool (A. Palazy). — Société des Viticulteurs de France : Assemblée générale. — Superficie des vignes en production, d'après les chiffres officiels des déclarations de récolte. — Les achats d'engrais et la taxe sur le chiffre d'affaires. — La crise de la main-d'œuvre agricole. — La taxe de consommation sur les vins est augmentée en Italie. — Les droits sur les boissons alcooliques importées au Mexique. — Importation des vins au Luxembourg. — Congrès national de l'agriculture. — Semaine nationale de l'exportation des produits agricoles. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1925. — La situation du marché est meilleure que les pronostics d'ensemble du mois dernier pouvaient le faire croire. Il y a eu raffermissement des cours ; le temps très froid dans le Midi, trop sec en Algérie,

détestable dans les régions du centre et de l'Est, a fait que les viticulteurs ont maintenu leurs positions. Ils savent qu'il existe une grosse quantité de vins mal vinifiés, qui causent de graves soucis à leurs détenteurs et que ces vins qui devraient normalement aller à la distillerie ou à la vinaigrerie seront sans doute obligés de débarrasser le marché, sur lequel ils pèsent lourdement.

A cette raison de fermeté et de relèvement des cours s'ajoute la crainte très fondée des gelées du début du printemps. Déjà on signale des bourgeons gelés dans la bourre en plusieurs régions; le départ de la végétation est imminent et tout accident survenant dans les semaines prochaines peut avoir une très forte répercussion sur les cours du marché. Donc période d'expectative avec chance de hausse prochaine.

Le *Journal Officiel* du 16 mars a indiqué les chiffres relatifs au mouvement des vins en février.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
1. Octobre.....	7.299.517	7.337.403	4.320.132	4.238.411	13.048.353	11.539.455
2. Novembre...	4.758.044	5.279.830	4.181.393	3.966.887	13.368.569	12.431.831
3. Décembre...	4.046.933	4.435.394	3.792.925	3.354.148	13.165.018	12.700.347
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
4. Janvier.....	4.499.489	4.453.433	4.262.931	4.261.402	13.122.412	12.578.804
5. Février.....	4.118.457	4.941.255	3.873.327	3.968.277	13.060.321	12.855.358
Totaux	24.722.470	26.438.315	20.430.708	19.588.785	13.060.321	12.855.358

Les sorties sont en baisse marquée sur celles du mois précédent: 4 millions 100.000 contre 4.500.000; elles sont aussi très inférieures à celles de février 1924 (800.000 hectolitres de moins). Pour les cinq premiers mois de l'année, la diminution des sorties est de 1.700.000 hectolitres (24.700.000 hectolitres).

La consommation est aussi en baisse sur celle du mois dernier (février compte trois jours de moins que janvier), la diminution étant de 400.000 hectolitres environ ; en baisse aussi de 100.000 hectolitres sur celle de février 1924. Pour les cinq mois de l'exercice, la consommation taxée indique pourtant une augmentation de près de 1 million d'hectolitres sur l'exercice précédent (20.430.000 au lieu de 19.580.000 hectolitres).

Les stocks sont en baisse, près de 100.000 hectolitres de moins qu'à fin janvier 1925. L'écart avec le stock commercial des mêmes mois de l'exercice précédent tend vers zéro.

La note défectueuse est donnée par la marche de la distillation, soupape de sûreté qui se trouve coincée par l'afflux des alcools de pommes. Nous donnons ci-après quelques chiffres qui montrent comment les situations relatives de la production des alcools de *raisins* et des alcools de *pommes* se trouvent aujourd'hui renversées.

Ce danger sera-t-il conjuré par les effets de l'accord que viennent de conclure les représentants des viticulteurs et des cidriculteurs? Nous voulons l'espérer.

H. A.

Alcools de raisins et alcools de pommes. — La Direction générale des Contributions indirectes a publié au *Journal officiel* du 19 mars un tableau de la production et du mouvement des alcools à fin février 1925, dont nous extrayons quelques chiffres particulièrement démonstratifs.

	Cinq premiers mois de la campagne.		
	1924-1925	1923-1924	Différences
Alcools de vin.....	143.718	194.012	— 50.294
— de marcs, lies et fruits..	238.770	223.802	+ 14.968
— de cidres et poirés.....	323.546	176.834	+ 146.712

Les alcools de cidres et poirés qui représentaient, en 1923-1924 41 % du total fourni par les vins, marcs, lies et fruits et moins que les alcools de vins envisagés seuls, représentent en 1924-1925 86.5 % du total vins, marcs, lies et fruits et plus du double des quantités données par les vins à eux seuls.

Pour les deux premiers mois des années 1924 et 1925, la situation comparée accuse une diminution de 28.859 hectolitres pour les vins, une augmentation de 54.369 hectolitres pour les cidres et poirés.

On est donc bien en droit de parler d'un renversement de la situation.

Accord intervenu entre les viticulteurs du Midi et les cidriers sur le contingentement des deux principales productions d'alcools naturels Pomme et Raisin et sur le texte de loi qui servira de base à la discussion du statut définitif de l'alcool

A la suite de l'initiative prise par la Société départementale d'agriculture de l'Hérault en sa séance du 13 janvier dernier et des études poursuivies sur la question depuis plusieurs années par tous les groupements professionnels compétents et intéressés à la solution du problème de l'alcool, un Congrès de toutes les organisations viticoles et commerciales a été tenu le 12 février écoulé, à Narbonne, sous les auspices de la C. G. V.

A cette réunion interdépartementale furent examinées et arrêtées les mesures à proposer aux Pouvoirs publics pour assurer une équitable répartition des alcools destinés à alimenter la consommation de bouche.

Il fut également convenu qu'une délégation du Midi, représentant les produits de la vigne, aurait une entrevue préalable avec des délégués de l'Ouest, représentant les produits de la pomme, ayant respectivement pour mission d'étudier les bases d'une entente entre ces deux importantes productions nationales.

Les décisions du Congrès de Narbonne furent sanctionnées par une importante réunion publique, qui eut lieu à Montpellier, salle des Concerts, le 17 février écoulé.

En conformité de ces résolutions successives, rendez-vous fut pris à Paris le mardi 4 mars, avec les délégués des cidriers, au siège de la Confédération Nationale des Associations agricoles de France.

Deux séances furent consacrées à la discussion de la part d'influence (contingentement) que chaque source d'alcool naturel pourrait légitimement obtenir sur le marché de la consommation de bouche et du texte de la proposition de loi qui allait servir de base à la nouvelle législation du régime de l'alcool.

La première séance du 4 mars fut présidée par M. Barthe, président du groupe viticole; la deuxième, du 5 mars, par M. Mirepoix, président de la C. G. V., assisté de M. Lefas, député du Groupe parlementaire des cidriers.

Le procès-verbal des deux séances a été rédigé par deux secrétaires, l'un pour les viticulteurs, par M. Bernard; l'autre pour les cidriers, par M. Leblanc.

Voici ces deux documents de la plus haute importance, désormais historiques, qui, faisant suite au pacte de Béziers du 8 avril 1922, avec les re-

présentants du Nord, vont servir de point de départ à une ère de stabilisation économique, il faut en accepter l'augure.

D'une part, pour les alcools de l'industrie et la betterave, et d'autre part pour les alcools naturels, la vigne et la pomme.

Procès-verbal de la réunion du 4 mars 1925

Les intérêts des régions viticoles, d'une part, représentés par: MM. le colonel Mirepoix, Carcassonne, Bernard Elie, Gaillard, Oustric, de Vulliod, Palazy, Nougaret, Barthélemy, Dessalçs.

Les intérêts des régions cidricoles, d'autre part, représentées par: MM: Lemonnier, Capron, Brule-Beaufils, Molinié, Montaut, Colette, Lajoux, Leblanc, Vallet.

Reconnaissent, après étude de la production et du problème de l'alcool, que, pour permettre aux diverses régions intéressées de profiter du régime de l'alcool, il est légitime de donner à chacun sa part, soit:

1/3 pour l'alcool de cidre;

2/3 pour l'alcool vinique.

Le calcul de cette répartition sera établi sur la consommation générale de l'alcool taxée des cinq campagnes précédentes.

Une Commission, nommée à cet effet, sera réunie pour étudier les moyens d'appliquer aux intérêts représentés de l'alcool vinique et de l'alcool de cidre, leur part réciproque et les mesures à prendre pour éviter l'avilissement du marché de ces alcools.

Après quelques modifications, l'Assemblée accepte la proposition de loi tendant à autoriser au moyen de titres de mouvement la séparation des alcools naturels et des alcools d'industrie.

Le texte modifié de ladite proposition est joint au présent procès-verbal.

(Signé par tous les délégués.)

Proposition de loi tendant à réaliser au moyen de titres de mouvement la séparation des alcools naturels et des alcools d'industrie

Article premier. — Il est délivré par la Régie, pour le transport des alcools, des titres de mouvement (acquits ou congés), sur papier de deux couleurs différentes, les uns libellés sur papier rose, sont applicables aux alcools d'industrie, ou aux produits à base d'alcool d'industrie, dont la production est réservée à l'Etat ; les autres, établis sur papier blanc, sont réservés aux boissons spiritueuses, qui peuvent en vertu de la législation existante, alimenter l'intérieur de la consommation de bouche.

Art. 2. — Les titres de mouvement sur papier blanc mentionnent sur la déclaration des expéditeurs, indépendamment des espèces, qualité et s'il y a lieu appellation d'origine des liquides, la nature des matières premières d'où est extrait l'alcool entrant dans leur composition; cette dernière indication n'est toutefois pas exigée pour les vins de liqueurs, vermouths, mistelles et autres produits assimilés qui doivent être uniquement préparés quand ils sont destinés à la consommation intérieure à l'aide d'alcool ou eau-de-vie provenant de la distillation des produits de la vigne.

Par réciprocité, le vinage ou le mutage des cidres ne pourra être fait qu'avec des alcools de cidre.

Ils peuvent également, à la demande des intéressés et aux conditions fixées par l'administration, être libellés suivant un modèle spécial comportant certificat d'origine ou d'appellation de la part de la régie.

Art 3. — Dans un délai de six mois à partir de la promulgation de la présente loi, les spiritueux en mesure de prétendre aux titres de mouvement sur papier blanc devront être emmagasinés dans les locaux renfermant des alcools d'industrie ou produits à base d'alcools d'industrie. Toutes justifications utiles, concernant la nature des stocks, pourront être exigées des détenteurs.

Seront compris d'office dans la catégorie des boissons en mesure de bénéficier de l'acquit ou congé blanc. les apéritifs à base de vin, vins de liqueurs, vermouths, mistelles et autres produits assimilés sauf dans le cas

où ils auraient été préparés à l'aide d'alcool cédé par l'Etat au tarif d'exportation.

Art. 4. — Les bouilleurs ou distillateurs produisant des alcools d'industrie réservés à l'Etat ne peuvent se livrer dans les mêmes établissements ou dans les établissements distincts situés dans la même localité à la fabrication des spiritueux pour la consommation de bouche.

Les exploitants doivent remettre, à cet effet, une déclaration d'option qui demeurera valable pendant un délai de trois années et ne sera pas susceptible de révocation au cours de cette période.

Cette disposition est immédiatement applicable sauf faculté pour les intéressés d'écouler leur stock dans le délai fixé à l'article précédent et d'exécuter les marchés de matières premières qu'ils justifieront, par des preuves certaines, avoir conclus pendant la campagne en cours.

Dans les distilleries produisant plus de 20 hectos d'alcool par jour, une surveillance permanente est instituée par l'administration des Contributions indirectes qui peut faire appliquer les règlements édictés par le décret du 18 septembre 1879.

Ne peuvent prétendre à la dénomination : « alcool, esprit ou eau-de-vie de vin », que les alcools et eaux-devie obtenus par la distillation exclusive du vin tel qu'il est défini par le décret du 19 août 1921.

Est interdite la distillation pour la consommation de bouche des cidres, poirés, moûts de pommes ou de poires ayant reçu une addition de sucre.

Toutefois, les cidres ayant été édulcorés en vue de la consommation avec 1 k. 900 au maximum de sucre par hectolitre, pourront être distillés s'ils deviennent impropres à la consommation par suite d'altération ou d'acidification.

L'alcool de cidre sera obtenu par la distillation du cidre tel qu'il est défini par le décret du 28 juillet 1908.

Il est absolument interdit, pour quelque cause que ce soit, de faire entrer du sucre dans les distilleries.

Art. 5. — Les contraventions aux dispositions des articles qui précèdent sont punies des peines édictées par les deuxième et troisième paragraphes de l'article 14 de la loi du 29 décembre 1900 et par le premier paragraphe de l'article 19 de la loi du 30 janvier 1907.

Les mêmes peines sont applicables à toute personne convaincue d'avoir facilité la fraude ou procuré sciemment les moyens de la commettre.

Art. 6. — Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires aux prescriptions de la présente loi.

Tels sont ces deux importants documents.

Pour le contingentement, la répartition des quantités d'alcools naturels produites se heurtera en fait à des difficultés d'application sérieuse ; nul ne s'est mépris sur le caractère de ces difficultés.

Mais mieux vaut l'entente, si défectueuse soit-elle, que la concurrence qui ruine. On essaiera de discipliner la production.

Une Commission paritaire sera nommée pour étudier les modalités de fonctionnement de cet accord, un mois après que la loi aura été votée.

Les dispositions de la loi proposée seront, certainement, plus opérantes. Les viticulteurs doivent en retenir le point essentiel : c'est qu'à l'avenir, les mutages et vinages de toutes les boissons à base de vin, vins de liqueur, vermouth, mistelles et autres produits assimilés, qui, jusqu'ici, étaient fabriqués avec de l'alcool d'industrie ou de pomme, seront désormais exclusivement préparés avec de l'alcool ou eaux-de-vie provenant de la distillation des « produits de la vigne » (art. 2).

Les viticulteurs auront à décider eux-mêmes ce qu'ils veulent entendre par cette expression *produits de la vigne*.

A savoir si le mutage et le vinage doivent être effectués avec de l'alcool provenant de la fermentation des vins ou de la distillation des sous-produits (marcs et alcools de piquettes).

C'est là une question d'ordre particulier aux viticulteurs, que ceux-ci auront à régler eux-mêmes.

Autre avantage : il a été entendu avec les cidriers que les quantités d'alcool contenues naturellement en puissance dans les vins mutés et vinés ne seraient pas comprises dans le contingentement.

La loi dont s'agit, réalisant l'accord de toutes les régions intéressées, du Nord, du Midi, de l'Ouest et de l'Est, ne peut qu'être votée rapidement.

La parole est au Parlement.

Il est dans la pensée des parties contractantes que le nouveau régime doit conditionner la nouvelle campagne et par conséquent entrer en vigueur dès le mois de septembre prochain.

En somme, les accords et les nouvelles dispositions législatives qui vont les consacrer réalisent un grand progrès.

Nous pouvons en espérer des résultats très heureux pour la viticulture.

A. Palazy.

Société des Viticulteurs de France. — Assemblée générale. — La Société des Viticulteurs de France a tenu, le vendredi 13 courant, son assemblée générale annuelle. Elle était présidée par M. Prosper Gervais, assisté de MM. Larnaude et baron du Teil, vice-présidents, Pieyre de Boussuges et Marsais, secrétaires. Après le discours du Président et l'approbation des comptes de l'exercice, M. Vincens, Directeur de la Station œnologique de la Haute-Garonne, présente son rapport sur l'Utilisation des moûts concentrés à la fabrication industrielle de produits alimentaires, destinés à faciliter l'écoulement des récoltes de vin, un vœu tendant à obtenir pour ces moûts l'exonération des droits de circulation, sous réserve de certaines surveillances, est adopté à l'unanimité.

M. Semichon, Directeur de la Station œnologique de l'Aude, traite ensuite la question du Régime de l'alcool; après un échange de vue, l'assemblée adopte un vœu conforme aux dispositions arrêtées naguère par la Commission interministérielle de la viticulture.

En l'absence de M. Capus, ancien Ministre de l'Agriculture, vice-président de la Société, retenu par son état de santé, et qui devait présenter un rapport sur la question des Appellations d'origine, l'assemblée examine les solutions proposées par la Commission des Grands Crus : elle les adopte à son tour, considérant avec celle-ci que les bases mêmes des appellations d'origine sont l'encépagement et le sol, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

A l'occasion des Tarifs de transport, un vœu est adopté demandant au Ministre des Travaux publics d'inviter la Compagnie des Chemins de fer de l'Etat à adhérer aux stipulations du chapitre II du nouveau tarif P. V. 0-106 (exportation) acceptées par tous les autres réseaux.

L'Assemblée procède enfin au renouvellement du bureau et du Conseil de direction de la Société pour l'année 1925. M. Prosper Gervais, vice-Président, est désigné, par acclamation, comme Président en remplacement de M. Eugène Tisserand, que son grand âge a décidé à résigner les fonctions, qu'il occupait depuis 27 ans (1898-1925). L'assemblée exprime les regrets que lui cause la détermination de M. Tisserand, auquel elle adresse l'hommage de sa profonde et respectueuse gratitude et de son impérissable attachement. Elle nomme M. E. Tisserand, Président d'honneur de la Société.

Elle ratifie les choix proposés par le bureau de M. Léonce Maurel comme secrétaire général adjoint, de MM. Pieyre de Boussuges et de Broqua comme secrétaires, de M. Raymond Brunet comme trésorier adjoint.

Elle décide enfin, sur la proposition du Président, la constitution d'un Comité de Défense des Grands Crus et des Appellations d'origine, destiné à la recherche et à la répression des fraudes aussi bien en France qu'à l'étranger.

Avant de lever la séance, M. le Président rend compte de l'exposition des vins d'hybrides qui a eu lieu au début de la semaine dans les locaux de la Société et donne lecture du procès-verbal rédigé par le jury supérieur de dégustation à l'issue de ses opérations.

Superficie des vignes en production, d'après les chiffres officiels des déclarations de récolte.

	Hectares.				
		Report....	834.066	*Report....*	1.243.412
Ain	12.076	Ille-et-Vilaine.	3	Savoie.....	8.626
Aisne.....	715	Indre	12.626	Savoie (Hte-).	2 467
Allier.....	9.171	Indre-et-Loire	35.743	Seine.....	1
Alpes (Basses-).	4.995	Isère	19.445	Seine/Marne..	148
Alpes (Hautes-).	1.855	Jura.....	5.900	Seine-et-Oise.	102
Alpes-Marit....	5.547	Landes	13.973	Sèvres (Deux-)	6.082
Ardèche	18.486	Loir-et-Cher..	26.136	Tarn.	29.146
Ardennes.....	1	Loire.....	11.097	Tarn-et Gar..	22.422
Ariège.....	4.108	Loire (Haute-)	1.375	Var	53.482
Aube	4.031	Loire-Infér...	26.225	Vaucluse	29.106
Aude	116.327	Loiret	8.553	Vendée.....	16.432
Aveyron	9.279	Lot.....	15.407	Vienne	19.813
Bouch-du-Rh..	26.612	Lot-et-Gar ...	36.701	Vienne (Hte-)	141
Cantal.....	73	Lozère.....	1.159	Vosges	206
Charente.....	25.626	Maine-et-Loire	31.434	Yonne.....	9.634
Charente-Infér.	49.814	Marne	7.185	Totaux pour la France (non compris l'Alsace et la Lorraine). .	1.443.217
Cher	6.848	Marne (Hte-)..	1.394		
Corrèze.....	2.858	Mayenne.....	104		
Côte-d'Or	14.393	Meurthe-et-M..	1.256		
Creuse.....	1	Meuse	164		
Dordogne.....	42.062	Morbihan	127		
Doubs	321	Nièvre.... ..	3.814	**Algérie**	
Drôme.....	14.817	Puy-de-Dôme.	13.990		
Eure	5	Pyrén. (Bass.-)	9.726	Alger.....	73.377
Eure-et-Loir...	83	Pyrén. (Htes-)	5.287	Oran.....	99.082
Gard	71.106	Pyrén.-Orient.	64.715	Constantine ..	16.073
Garonne (Hte-).	27.693	Rhône.....	26.304	Territoires du Sud et de commandement.....	4
Gers.....	47.928	Saône (Hte-).	794		
Gironde	133.027	Saône-et-Loire	27.953		
Herault.....	184.208	Sarthe.....	2.756		
A Reporter.	834 066	*A Reporter.*	1.243.412	Totaux pour l'Algérie .	188.536

Les achats d'engrais et la taxe sur le chiffre d'affaires. — La question de l'assujettissement des Syndicats agricoles à la taxe sur le chiffre d'affaires suscite, surtout en ce moment, de vives polémiques.

On n'ignore pas que, parmi ces syndicats, beaucoup ont pour seule préoccupation de fournir à leurs membres les engrais dont ils ont besoin.

Il existe un moyen simple et pratique pour les agriculteurs de s'unir en vue de l'achat de ces engrais sans avoir à redouter cette imposition de la taxe sur le chiffre d'affaires dont sont menacés les Syndicats.

Ce moyen nous est indiqué par l'administration des Finances elle-même. Le voici : un cultivateur, centralisant les quantités d'engrais nécessaires aux cultivateurs de son village, achetant ces engrais pour les répartir ensuite sans faire aucun bénéfice, chaque propriétaire venant prendre livraison de la quantité lui revenant, n'est pas tenu de payer la taxe sur le chiffre d'affaires s'il est en mesure d'établir qu'il a procédé aux achats d'engrais en vertu d'ordres préalables des propriétaires qui en prennent ultérieurement livraison.

Donc, si les Syndicats agricoles venaient à être assujettis à la taxe sur le chiffre d'affaires, les agriculteurs auraient tout intérêt à s'unir comme il vient d'être dit ci-dessus, à moins que, d'ici là, l'Administration, revenant sur la thèse qu'elle admet actuellement, n'impose aussi ces groupements temporaires d'agriculteurs.

En tout cas, ces groupements temporaires présentent un réel avantage sur

le Syndicat : celui d'admettre à cette répartition d'engrais tous les cultivateurs ayant fait une commande préalable, tandis que le Syndicat agricole ne peut faire d'opérations qu'avec ses membres seulement, sous peine d'être imposé.

La crise de la main-d'œuvre agricole. — L'agriculture manque de bras! Combien de fois n'emploie-t-on pas cette expression pour dire que la main-d'œuvre fait défaut dans nos campagnes.

On l'a tellement dit que nul ne s'étonne aujourd'hui de cette affirmation. Mais combien ne seraient pas surpris s'ils savaient que la France est peut-être la seule nation en Europe où se produit ce phénomène économique, bien explicable du reste.

La preuve de cet état de choses nous est fournie d'ailleurs par le Bureau international du Travail.

Il résulte en effet d'une statistique faite par ce Bureau et concernant le chômage dans les principaux pays d'Europe qu'il n'y avait en France, au 31 août 1924, que 479 chômeurs.

La Belgique venait ensuite avec 20.000 chômeurs.

Mais après ces deux nations, la courbe s'élève sensiblement et dans l'ordre croissant on trouve l'Autriche avec 65.000 chômeurs, la Tchéco-Slovaquie avec 80.000, l'Italie avec 117.000, la Pologne 163.000, l'Allemagne 588.000, l'Angleterre 1.198.000.

Ces constatations nous amènent à conclure que la France ne pouvant combler par un fort excédent de naissances les vides de ses campagnes, doit faire appel aux importantes disponibilités de l'étranger, alimentées par un sensible excédent de natalité.

La taxe de consommation sur les vins est augmentée en Italie. — Par un décret en date du 13 février dernier, il est institué au profit de l'Etat une taxe additionnelle sur la consommation des vins, boissons alcooliques et bières en Italie.

Cette nouvelle taxe est établie comme suit :

		Dans les communes de 1re et 2e	Dans les communes de 3e et 4e
		(en lires)	
Vin	hectolitre	15	12
Vins fins en bouteilles	par bouteille	0 30	0 30
Alcool, eau-de-vie et liqueurs en fûts :			
jusqu'à 25° de l'alcoomètre de Gay-Lussac,	hectolitre	15	12
de 26 à 50°		30	24
de 51 à 75°		45	36
de plus de 75°		60	48
Alcool, eau-de-vie et liqueurs en bouteilles	par bouteille	0 60	0 60
Bière		9	6

Les droits sur les boissons alcooliques importées au Mexique. — L'impôt additionnel aux droits de douane sur les boissons alcooliques est fixé à un pourcentage des taxes d'importation sur les boissons étrangères importées au Mexique, pourcentage déterminé comme suit :

Boissons alcooliques et vins jusqu'à 14° centésimaux.	70 %
Alcools, boissons alcooliques et liqueurs de plus de 14°.	75 %
Bières	80 %

Importation des vins au Luxembourg. — Les vins importés au Luxembourg doivent être accompagnés d'un certificat d'origine. Ce certificat doit avoir reçu le visa des autorités consulaires belges ou luxembourgeoises.

Congrès National de l'Agriculture. — Le VIIe Congrès de l'Agriculture française se tiendra cette année à Rouen du 13 au 16 mai. Comme on le sait, ce Congrès national réunit les délégués des associations agricoles de toute nature et de toute importance et il admet aussi les adhésions individuelles. Le programme définitif en sera publié ultérieurement. Il réservera une place importante aux questions douanières qui préoccupent à si juste titre l'agriculture.

Plusieurs séances seront consacrées au rôle de l'école pour la formation professionnelle des cultivateurs et la lutte contre l'exode rural. L'examen de cet important problème pratique se poursuivra entre les délégués des associations agricoles et les membres de l'enseignement en vue de déterminer les meilleures méthodes et les meilleurs programmes d'enseignement pour les écoles rurales.

Semaine nationale de l'exportation des produits agricoles. — Le Comité d'organisation de la « Semaine nationale de l'exportation des produits agricoles » s'est réuni, 23, avenue de Messine, samedi 14 mars.

L'objet principal de la « Semaine nationale de l'exportation des produits agricoles consiste, en tenant compte des progrès de la production agricole en France et dans l'Afrique du Nord, de rechercher les moyens propres à améliorer les débouchés de nos produits agricoles vers les marchés extérieurs et les marchés coloniaux, de manière à lutter avec la concurrence étrangère dans les meilleures conditions de qualité, de présentation et de bon marché.

D'autre part, l'étude de cette question ainsi comprise permettra de dégager les directives principales dont la politique française doit s'inspirer en cette matière.

La « Semaine » comprendra quatre sections :

1re section : *Marchés extérieurs*. Président, M. Noulens, ambassadeur de France, ancien Ministre.

2e section : *Produits exportables*. Président, M. Capus, député, ancien Ministre.

3e section : *Afrique du Nord*. Président, M. Sabatier, Président du Comité d'action et de propagande de l'Afrique du Nord.

4e section : *Voies et moyens pour aider l'exportation agricole*. Président, M. Baube, vice-président du Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture.

Pour tous renseignements concernant la « Semaine », s'adresser au Secrétaire général, M. Raymond Gavoty, 23, avenue de Messine.

Bibliographie

La Viticulture en France, de 1913 à 1923. — Nous signalons à nos lecteurs l'important et remarquable travail que M. Prosper Gervais vient de publier dans *Chimie et Industrie*, sous le titre : « La Viticulture en France de 1913 à 1923, avant, pendant et après la guerre. »

Les données du problème angoissant qui se pose actuellement devant les défenseurs de la viticulture française y sont magistralement rassemblées. L'auteur, dans les deux derniers chapitres, envisage les perspectives d'avenir de la viticulture, les débouchés extérieurs et les tarifs douaniers ; on y trouvera d'utiles indications sur les remèdes à apporter à la crise qui menace notre production vinicole.

Ce mémoire tiré à part est en vente au prix de 3 francs, au siège de la revue *Chimie et Industrie*, 49, rue des Mathurins, Paris.

Manuel pratique de la Destruction des mauvaises herbes par l'Acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. Vermorel, Président du Comice Agricole du Beaujolais.

Nous engageons tous nos lecteurs à se procurer cette intéressante brochure d'actualité. Prix : 1 fr. 35 franco.

Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 160 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 175 à 185 francs la pièce ; de Blois, de 150 à 170 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 230 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 250 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 25 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 25 à 7 fr.

Midi. — *Nîmes (16 mars 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 370 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 210 à 215 fr.

Montpellier (10 mars). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 46 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 60 à 65 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (20 mars). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 52 à 55 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 55 à 63 francs ; vins rosés, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 mars 1925.

Récolte 1924, de 10 à 11°, de 60 à 64 francs ; de 11 à 13°, de 64 à 75 fr. l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (21 mars). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 49 fr. à 65 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (21 mars). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 49 à 55 francs ; de 10 à 12°, de 55 à 65 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16°, de 190 à 210 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (18 mars). — La situation qui s'était un peu améliorée durant la dernière huitaine a de nouveau repris son calme et les transactions réduites se font sur la base de 5 à 5 fr. 25 le degré suivant couleur et qualité.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 127 fr. 00 à 135 fr. 00 ; orges, 106 fr. à 119 fr. ; escourgeons, 111 fr. à 112 fr. ; maïs, 99 fr. à 103, seigle, 100 fr. à 107 fr. 00; sarrasin, 89 fr. 00 à 93 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 88 fr. 00 à 92 fr 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 120 fr. ». — Buenos-Ayres, 111 fr. 63. — Chicago, 109 fr. 82. — Sons, 43 fr. 00 à 55 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 85 fr. ; jaune commune, 44 à 50 fr.; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr. ; choix blanche, du Midi, de 50 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 105 fr. : paille d'avoine, de 70 à 105 fr.; paille de seigle, 70 à 105 fr.; foin, 140 à 180 fr.; luzerne, 155 à 205 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 107 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 82 fr. 00 (Marseille); palmistes 78 fr. 00; de coprah, 77 fr. 00

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 201 fr. 00 à 203 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 12 fr 00 — Veaux, 4 fr. 00 à 12 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 11 à 12 liv. 12. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), » fr. les » kg.—Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de 210 à 215 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 27 francs. — **Soufre sublimé** en fleurs, chimiquement pur, 78 francs. — **Chaux**, 22 francs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kg. — Poires communes : 60 à 150 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 25 fr. le 100. — Bananes : 70 à 130 fr. — Ail : 300 à 700 fr. — Champignons : 850 à 1.400 fr — Artichauts : de » à » fr. le 100. — Choux-fleurs : de 130 à 275 francs le 100 — Tomates d'Algérie : de 450 à 500 francs. — Haricots verts d'Algérie, de 450 à 550 francs. — Oranges d'Algérie, de 170 à 220 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 100 à 180 francs. — Endives 200 à 250 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 15 au samedi 21 mars 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	3 »	3 »	3 »	7
Lundi.....	10 »	— 1 »	4. 5	»
Mardi.....	8 »	2 »	5 »	»
Mercredi..	10 »	1 »	5. 5	0.5
Jeudi.....	9 »	0 »	4. 5	»
Vendredi..	9 »	0 »	4. 5	»
Samedi....	10 »	4 »	7 »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	2 »	0 »	1 »	3
Lundi.....	6 »	— 2 »	2 »	»
Mardi.....	2 »	— 2 »	0 »	»
Mercredi..	2 »	— 2 »	0 »	2.4
Jeudi.....	6 »	— 4 »	1 »	»
Vendredi..	9 »	— 2 »	3. 5	»
Samedi....	14 »	4 »	9 »	»
	LYON			
Dimanche.	8 »	0 »	4 »	6
Lundi.....	7 »	— 1 »	3 »	»
Mardi.....	7 »	— 2 »	2. 5	»
Mercredi..	8 »	0 »	4 »	»
Jeudi.....	9 »	— 5 »	2 »	»
Vendredi..	10 »	— 2 »	4 »	»
Samedi....	12 »	2 »	7 »	»
	MARIGNANE			
Dimanche	12 »	— 1 »	5. 5	»
Lundi.....	14 »	— 2 »	6 »	»
Mardi.....	13 »	— 3 »	5 »	»
Mercredi..	13 »	— 1 »	6 »	»
Jeudi.....	» »	— 2 »	» »	»
Vendredi..	13 »	— 1 »	6 »	»
Samedi....	15 »	— 1 »	7 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....15....	» »	» »	» »	»
....16....	11 »	1 »	6 »	»
....17....	13 »	— 2 »	5. 5	»
....18....	14 »	» »	» »	»
....19....	11 »	— 2 »	4. 5	»
....20....	12 »	— 1 »	5. 5	»
....21....	14 »	5 »	9. 5	»
	MONTPELLIER			
....15....	11 »	1 »	6 »	»
....16....	15 »	3 »	9 »	»
....17....	15 »	— 1 »	7 »	»
....18....	15 »	1 »	8 »	»
....19....	13 »	» »	» »	»
....20....	14 »	2 »	8 »	»
....21....	13 »	3 »	8 »	»
	BORDEAUX			
....15....	11 »	1 »	6 »	»
....16....	13 »	2 »	7. 5	»
....17....	13 »	— 3 »	5 »	»
....18....	14 »	» »	» »	»
....19....	11 »	— 1 »	5 »	»
....20....	15 »	0 »	7. 5	»
....21....	16 »	— 2 »	7 »	»
	NANTES			
....15....	7 »	5 »	6 »	1
....16....	11 »	1 »	6 »	0.1
....17....	10 »	— 1 »	4. 5	»
....18....	11 »	2 »	6. 5	0.1
....19....	9 »	» »	» »	»
....20....	11 »	— 1 »	5 »	»
....21....	11 »	3 »	7 »	0.3

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.